

Maschere e coriandoli, è tempo di “crostoli”

Pubblicato: Venerdì 16 Febbraio 2007

Ingredienti

1/2 chilo di farina
400 grammi di zucchero
100 grammi di burro
1 bicchierino di grappa
sale, 2 uova
la buccia grattugiata
di mezzo limone

Preparazione

Mettere la farina a fontana su un tavolo, aggiungere quindi nel mezzo tutti gli altri ingredienti e cominciare ad impastare partendo dal centro.

Lasciare l'impasto a riposare per un'ora.

Spianare l'impasto sottile con il matterello e tagliare dei rettangoli con l'apposita rotellina dentata.

Friggere in olio bollente per un paio di minuti, mettere a sgocciolare su carta assorbente e quindi spolverare con zucchero a velo.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it